C/2024/1714

23.2.2024

Publication d'une demande d'enregistrement en application de l'article 50, paragraphe 2, point a), du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil relatif aux systèmes de qualité applicables aux produits agricoles et aux denrées alimentaires

(C/2024/1714)

La présente publication confère un droit d'opposition conformément à l'article 51 du règlement (UE) nº 1151/2012 du Parlement européen et du Conseil ([1]) dans un délai de trois mois à compter de la date de la présente publication.

DOCUMENT UNIQUE

«Osmaniye Yer Fıstığı»

Nº CE: PDO-TR-02901-30.1.2023

IGP () AOP (X)

1. Dénomination(s) [de l'AOP ou de l'IGP]

«Osmaniye Yer Fıstığı»

2. État membre ou pays tiers

Turquie

3. Description du produit agricole ou de la denrée alimentaire

3.1. *Type de produit [voir annexe XI]*

Classe 1.6. Fruits, légumes et céréales en l'état ou transformés

3.2. *Description du produit portant la dénomination visée au point 1*

L'«Osmaniye Yer Fıstığı» (*Arachis hypogaea* L., subs. *hypogaea* var. *hypogaea*) est une variété d'arachide appartenant au genre *Arachis* de la famille des légumineuses (*Fabaceae*) et est commercialisée sous forme de cacahuètes avec ou sans coque: en coque, décortiquées, crues ou grillées.

La gousse de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» est constituée de trois parties principales (la coque, le testa et la graine) et présente une forme cylindrique. Les graines se composent de deux cotylédons et d'un embryon, que le tégument enveloppe. Les cotylédons représentent en moyenne 91,0 % à 94,0 % du poids de la graine d'arachide, contre 4,0 % et 3,0 % pour le tégument et l'embryon, respectivement. Les cacahuètes de moyenne ou grande taille mesurent 10 mm à 24 mm de long et 7 mm à 14 mm de large.

La teneur en amidon varie de 0,5 % à 5,0 %, tandis que la teneur en saccharose se situe entre 4,0 % et 7,0 %. Les teneurs en cellulose et en cendres des graines d'arachide décortiquées s'élèvent respectivement à environ 2,0 % et 3,0 %. Les graines de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» contiennent 20,0 % à 30,0 % de protéines et 18,0 % de glucides. Leur teneur en eau, lorsqu'elles sont crues et non transformées, varie entre 5,0 % et 7,0 %. Le fait de les griller réduit leur teneur en eau, qui atteint alors environ 2,0 %, et les empêche de moisir et de développer un goût amer.

Une quantité de 100 g de graines grillées apporte approximativement 600 cal. Les graines d'arachide contiennent environ 45,0 % et 60,0 % de lipides, dont près de 80,0 % sont des acides gras insaturés. Les acides oléiques et linoléiques représentent respectivement 45,0 % et 35,0 % des acides gras insaturés présents dans les graines d'arachide. Les graines contiennent 0,05 % de tocophérol.

Une quantité de 100 g de graines contient entre 680,0 mg et 890,0 mg de potassium, entre 20,0 mg et 80,0 mg de calcium, entre 90,0 mg et 340,0 mg de magnésium, entre 250,0 mg et 660,0 mg de phosphore, entre 190,0 mg et 240,0 mg de soufre, entre 2,0 mg et 50,0 mg de zinc, entre 1,0 mg et 50,0 mg de manganèse, entre 2,0 mg et 100,0 mg de fer, entre 1,0 mg et 30,0 mg de cuivre, entre 75,0 mg et 110,0 mg d'aluminium et entre 3,0 mg et 8,0 mg de nickel.

Les stries de la coque sont profondes, les fibres sont partiellement dénudées, la couleur de la partie externe de la coque varie de la crème au brun clair des pistaches crues décortiquées. Le tégument qui enveloppe les graines possède une couleur naturelle allant du rouge clair rosâtre au rouge foncé lorsqu'elles sont crues en coque et devient brun clair à foncé lorsqu'elles sont grillées. Dans ce dernier cas, il devient croustillant et commence généralement à s'effriter

([1]) JO L 343 du 14.12.2012, p. 1.

facilement et donc à se détacher de la graine. Les graines, de couleur crème, deviennent caramel clair lorsqu'elles sont grillées. Cette opération a pour effet non seulement de changer la couleur des graines, mais aussi de leur conférer un arôme et un goût grillés. Elle réduit leur teneur en eau, ce qui, à terme, rend leur texture plus croustillante.

Les cacahuètes «Osmaniye Yer Fıstığı» commercialisées en coque sont triées dans les usines de transformation en fonction de leur taille. Les cacahuètes sont considérées comme de «grande» taille lorsqu'une portion de 100 g en contient 32 à 34, de «moyenne» taille lorsqu'une portion de 100 g en contient 34 à 36, et de «petite» taille lorsqu'une portion de 100 g en contient 36 à 38. La taille détermine le prix.

3.3. *Aliments pour animaux (uniquement pour les produits d'origine animale) et matières premières (uniquement pour les produits transformés)*

—

3.4. *Étapes spécifiques de la production qui doivent avoir lieu dans l'aire géographique délimitée*

Toutes les opérations de plantation des graines, de fertilisation, de soulevage, de séchage, de décorticage et de torréfaction doivent avoir lieu dans l'aire géographique définie à l'article 4.

3.5. *Règles spécifiques applicables au tranchage, râpage, conditionnement, etc., du produit auquel la dénomination fait référence*

—

3.6. *Règles spécifiques applicables à l'étiquetage du produit auquel la dénomination fait référence*

Les informations suivantes doivent être écrites ou imprimées de manière lisible et indélébile sur l'emballage des «Osmaniye Yer Fıstığı»:

— la raison sociale et l'adresse, le nom abrégé et l'adresse, ou la marque déposée de l'entreprise;

— le numéro du lot;

— la dénomination du produit — «Osmaniye Yer Fıstığı»;

— le poids net;

— le logo suivant



4. **Description succincte de la délimitation de l'aire géographique**

L'aire géographique de production d'«Osmaniye Yer Fıstığı» se situe au sein de la province d'Osmaniye. Cette dernière compte sept districts: Merkez, Bahçe, Düziçi, Hasanbeyli, Kadirli, Sumbas et Toprakkale.

La province d'Osmaniye se trouve dans la région de Çukurova, dans la partie orientale du secteur méditerranéen de la Turquie, entre les méridiens est par 35 ° 52 ' de longitude E et 36 ° 42 ' de longitude E et les parallèles nord par 36 ° 57 ' de latitude N et 37 ° 45 ' de latitude N.

5. **Lien avec l'aire géographique**

Facteurs naturels

Le climat, l'humidité, le sol et les facteurs humains sont autant de facteurs qui influencent la qualité des cacahuètes.

Climat

L'«Osmaniye Yer Fıstığı» résiste au froid et ne recherche pas une abondance de lumière et de chaleur. À mesure que le mercure grimpe, sa période végétative se raccourcit, et les températures extrêmes se traduisent par une baisse du rendement causée par l'inhibition de la photosynthèse. Les températures moyennes idéales pour l'«Osmaniye Yer Fıstığı» se situent entre 22 °C et 28 °C. À 25 °C, la germination a lieu 7 à 8 jours après le semis et la floraison 40 à 50 jours plus tard, tandis que les fruits commencent à mûrir 60 jours après la floraison. Pour favoriser la croissance optimale des arachides, les températures ne devraient pas descendre en dessous de 18-20 °C, notamment pendant la période de plantation. Des conditions climatiques propices sur le plan de la température et de la lumière du jour stimulent la photosynthèse de la plante et lui permettent d'accumuler des glucides, c'est-à-dire du sucre. Une forte teneur en sucre confère au produit une saveur douce.

Dans la province d'Osmaniye, les températures maximales sont enregistrées en juillet. En juin, en juillet en août, et notamment pendant la période de fructification, la plus importante pour l'«Osmaniye Yer Fıstığı», les températures ne descendent pas en dessous de 25 °C. En outre, même les températures supérieures à 25 °C observées en septembre constituent le régime de température idéal pour les arachides.

Pour s'adapter aux conditions thermiques de la province d'Osmaniye, la variété «Osmaniye Yer Fıstığı» est plantée à la fin du mois d'avril et au début du mois de mai et pousse pendant 90 à 140 jours. La période de maturation des cacahuètes cultivées pour être consommées en guise d'amuse-bouche est de 140 à 160 jours, contre 115 à 125 jours pour celles qui sont cultivées pour la production d'huile. Pour répondre aux contraintes liées aux températures, l'«Osmaniye Yer Fıstığı» est plantée, à Osmaniye, entre le 10 avril et le 20 mai comme culture principale, et immédiatement après la récolte du blé ou de l'orge comme culture secondaire, plantation achevée au plus tard le 25 juin.

La culture de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» requiert des précipitations totales de 500 mm à 600 mm, réparties de manière régulière tout au long de la période végétative. Compte tenu du régime pluviométrique de la province d'Osmaniye, les arachides peuvent être cultivées de manière rentable sans irrigation. Juillet et août étant les mois les plus secs, l'irrigation des champs d'arachides est obligatoire à cette période, à l'aide de systèmes en surface tels que des rigoles d'infiltration.

Humidité

Le taux mensuel d'humidité relative enregistré dans la province d'Osmaniye varie entre 55,63 % et 65,75 % selon la moyenne de long terme. Les précipitations totales en avril sont comprises entre 7,48 mm et 85,60 mm selon la moyenne de long terme et la pluviométrie. Le taux annuel d'humidité et la répartition de celle-ci dans la province d'Osmaniye sont propices à la croissance de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» et correspondent aux niveaux dont la plante a besoin.

Sol

Bien que l'«Osmaniye Yer Fıstığı» ne soit pas très exigeante sur le plan pédologique, les sols bien drainés, meubles, sablo-argileux et calciques, riches en matières organiques ainsi que les sols alluviaux sont idéaux pour la cultiver. La terra rossa (sols méditerranéens rougeâtres) et les sols alluviaux aux alentours de Çukurova, y compris Osmaniye, notamment, lui conviennent particulièrement bien. Par rapport à d'autres arachides, l'«Osmaniye Yer Fıstığı» a une forme rebondie. La structure meuble du sol, riche en matières organiques, permet à l'arachide de mieux se développer et de prendre une forme plus ronde.

Le pH idéal du sol où l'«Osmaniye Yer Fıstığı» est plantée doit se situer entre 6,0 et 6,5 étant donné que les arachides ne poussent pas bien dans les sols très acides ou alcalins. Les sols d'Osmaniye ont un pH compris entre 6,0 et 6,5. Leur perméabilité et le niveau de leur nappe souterraine favorisent également la croissance de la variété «Osmaniye Yer Fıstığı». Dès lors que les fruits poussent sous terre, le niveau de la nappe souterraine constitue un facteur important. Outre les matières organiques, la teneur en phosphore, en potassium et en fer des sols d'Osmaniye est également importante pour la croissance de l'«Osmaniye Yer Fıstığı». En effet, le pH et la teneur élevée en fer sont directement liés à un fort taux de lipides et à un rapport élevé entre acide oléique et acide linoléique (1,89-2,06). Son fort taux de lipides confère à la variété un goût savoureux et une agréable sensation huileuse en bouche. La teneur élevée en fer des sols donne également une couleur rouge clair rosâtre aux cacahuètes.

Un autre point important dont il faut tenir compte lors de la plantation d'«Osmaniye Yer Fıstığı» tient aux inconvénients qui peuvent résulter de la superposition de semis dans le même champ. Celle-ci augmente le risque de pourriture de la tige (*Sclerotium rolfsii*) et d'aflatoxines, qui sont extrêmement nocives pour la santé humaine. Pour réduire ce risque, les cultivateurs d'arachides d'Osmaniye pratiquent la rotation.

Pendant la période végétative de l'«Osmaniye Yer Fıstığı», le sol est constamment biné et ameubli. L'«Osmaniye Yer Fıstığı» est plantée comme culture principale entre le 10 avril et le 20 mai, avec un espacement de 75 cm à 90 cm entre les rangs, une profondeur de 5 cm à 9 cm, une hauteur de 15 cm à 20 cm au-dessus du rang, et comme culture secondaire après la récolte du blé. La première période de croissance de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» dure entre 10 et 20 jours, la période végétative entre 25 et 35 jours, la période de floraison entre 30 et 40 jours, la période de fructification entre 30 et 35 jours et la période de soulevage entre 10 et 20 jours.

Facteur humain

Outre la préparation du sol, l'ensemencement, le sarclage et l'irrigation, la détermination de la période de soulevage de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» requiert également des connaissances et de l'expérience étant donné que ce facteur influence la qualité du produit récolté. Un soulevage précoce entraîne le flétrissement des graines, la diminution du taux de lipides et la baisse du rendement, tandis qu'un soulevage tardif provoque la séparation des fruits de leur gynophore et leur enfouissement dans le sol. La prévision de la période de soulevage, qui requiert des connaissances et de l'expérience, est également importante pour réduire le risque d'aflatoxines, qui sont les métabolites secondaires d'*Aspergillus flavus* et d'*Aspergillus parasiticus* ayant des effets toxiques, mutagènes et tératogènes.

Les agriculteurs spécialisés dans le soulevage, la préparation du sol, l'ensemencement, le désherbage et l'irrigation des champs d'«Osmaniye Yer Fıstığı» dans la province d'Osmaniye retournent également les plants et les capsules et les laissent sécher pendant trois jours au maximum après la récolte des cacahuètes. Ainsi, la teneur en eau, initialement de 45 % à 50 %, diminue pour atteindre entre 20 % et 25 % après le battage et moins de 10 % après le séchage dans la serre. De l'ensemencement des graines d'arachide au séchage, les producteurs d'«Osmaniye Yer Fıstığı» réalisent les étapes de soulevage, de séchage et de conservation des cacahuètes avec beaucoup de savoir-faire et une grande méticulosité, tout en s'adaptant aux conditions météorologiques et pédologiques.

Récolte

Outre la culture de l'«Osmaniye Yer Fıstığı», le soulevage et les étapes qui suivent revêtent une grande importance afin de tirer le meilleur parti de la récolte obtenue et de la commercialiser avec le moins de pertes possible. Le principal est de récolter les fruits de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» au moment opportun: un soulevage précoce entraîne le flétrissement des graines, la diminution du taux de lipides et la baisse du rendement, tandis qu'un soulevage tardif provoque la séparation des fruits de leur gynophore et leur enfouissement dans le sol. Les tracteurs sont équipés d'outils spéciaux pour le soulevage, qui se fait généralement à l'aide de charrues.

Une fois les fruits de l'«Osmaniye Yer Fıstığı» récoltés et battus, leur teneur en eau est réduite par un séchage en serre, avant le début de la phase de conservation. La teneur en eau doit être inférieure à 10 %, tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de la coque.

Référence à la publication du cahier des charges

—